PBT MOBILIARIO Y MAQUINARIA ESCUELA HOSTELERIA GAMARRA

A.- RELACIÓN DE BIENES OBJETO DEL SUMINISTRO

El presente Pliego de Bases técnicas se divide en varias secciones identificando el encabezamiento de cada una de ellas por medio de un color marrón.

Por cada elemento se incorpora un nº asociado a éste que a su vez queda reflejado en el plano así como el nº de uds. del elemento

CÁMARAS Y RECINTO DE PANELES.

108 ESTANTERÍAS DE 4 NIVELES:

Estantería de aluminio polietileno de 4 niveles.

Con un soporte real de hasta 110 kg por nivel, con un máximo total por estantería de 350 kg.

Con más superficie de apoyo sobre el montante proporcionando mayor robustez.

Doble apoyo de la parrilla sobre el perfil de aluminio. No solo la parrilla se apoya sobre dos superficies, sino que también la extrusión del perfil del estante está provista de una pared interior de refuerzo única en el mercado proporcionando unas mínimas flechas y descuadres al esfuerzo de flexión.

La estructura de la estantería es de aluminio anodizado a 15 micras, resistente tanto al frío (-30 ºC) como a la corrosión.

Las parrillas son fácilmente extraíbles, y aseguran una total limpieza de forma rápida y sencilla, incluso la posibilidad de lavarlas en lavavajillas.

CÁMARA DE PREPARACIÓN:

(3012*500*1760 mm) **1**

(1359*500*1760 mm) **1**

(2560*500*1760 mm) **1**

CÁMARA DE CONGELACIÓN:

(2912*500*1760 mm) **2**

CÁMARA DE VERDURAS:

(2560*500*1760 mm) **2**

(1711*500*1760 mm) **1**

109 CARRO DE TRANSPORTE GN 2/1: **6**

Carro de transporte y distribución alto.
Construido en acero inoxidable.
Con guías para recipientes normalizados.
4 ruedas giratorias insonorizadas, dos de ellas con freno.
Nº guías: 19.
Medidas de las guías: GN 2/1.
Separación entre guías: 75 mms.
Dimensiones aproximadas: 590*685*1780 mm.

CUARTOS FRÍOS

202 LAVAMANOS: **1**

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Dimensiones exteriores: 450*450*850 mm.
(Adaptado e integrado al entorno de la cocina).
Dimensiones cubeta: 370*340*150 mm.
Mezclador dos aguas.
Grifo de caño alto y pulsador de pié.
Puerta frontal registrable.

203 MESA DE TRABAJO A MEDIDA 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
1 cajón.
Dimensiones: 2400*700*900 mm.

204 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
1 cajón.
Dimensiones: 2000*700*900 mm.

205 MESA DE LAVADO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos.
2 fregaderas de 700*500
Con balda baja a 400 mm del suelo.

Dimensiones: 1740*700*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO: 2

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.
Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
Dimensiones: 240*210* 1/2"
22 litros/ minuto.

206 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
2 ud. Cajones en línea.
Dimensiones: 3000*700*900 mm.

208 TAJO DE SOBREMESA: 6

Construido en fibra.
Dimensiones: 600*400*30 mm.
Color rojo.

211 MESA DE LAVADO Y DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos.
2 fregaderas de 700*500.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
3 ud. Cajones en línea.
Dimensiones: 3180*700*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO: 2

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.
Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
Dimensiones: 240*210*1/2".
22 litros/ minuto.

212 ABATIDOR DE TEMPERATURA: 1

Realizados en acero Inox AISI 304, y construidos según la normativa CE
Aislamiento térmico mediante la inyección de poliuretano de alta densidad 40 kg/m3 libre de CFS'S de 60 mm de espesor de poliuretano de alta densidad
Superficie interior reflectiva, ángulos y fondos redondeados, con estructura porta bandejas extraíble.
Compatibles con cualquier horno.
Dotados de sonda al corazón troncocónica calefactada .
Cuadro de mando con pantalla gráfica incorporando menú .
Posibilidad de personalizar o memorizar programas.
Programa de control, que previene la formación de escarcha sobre el producto.
Dotados de visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo.
Posibilidad de conservación a la finalización de un ciclo.
Estructura porta-bandejas.
Capacidad: 10 bandejas GN 1/1.
Distancia entre bandejas: 65 mm.
Funciones:

- Condensación ventilada.
- Evaporación forzada.
- Desescarche manual.
- Control digital.

Dimensiones aproximadas: 850*840*1700 mm.
Potencia: 3N 380/50.
Rendimiento (kg) / abatimiento congelación: 40/25.

213 LAVAMANOS: 2

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Dimensiones exteriores: 450*450*850 mm.
(Adaptado e integrado al entorno de la cocina).
Dimensiones cubeta: 370*340*150 mm.
Mezclador dos aguas.
Grifo de caño alto y pulsador de pié.
Puerta frontal registrable.

223 MESA DE LAVADO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos.
1 fregadera de 700*500.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2000*700*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO: 1

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.
Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
Dimensiones: 240*210*1/2".
22 litros/ minuto.

224 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
2 ud. cajones en línea.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 3100*700*900 mm.

225 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos.
1 Cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2250*700*900 mm.

226 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos.
1 Cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2250*700*900 mm.

227 LAVAMANOS: 1

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Dimensiones exteriores: 450*450*850 mm.
(Adaptado e integrado al entorno de la cocina).
Dimensiones cubeta: 370*340*150 mm.
Mezclador dos aguas.
Grifo de caño alto y pulsador de pié.
Puerta frontal registrable.

228 ARMARIO DE CONGELACIÓN: 1

Congelador Estático Vertical.
Construido en acero inoxidable.
Temperatura graduable de -14ºC a -28ºC.
Consumo energético en 24 horas [kWh / 24h] 1,147.
Tipo de mando Control electrónico.
Indicación de temperatura, compartimento congelador digital exterior.
Anomalía: señal de aviso óptica y sonora.
Capacidad Bruta/ útil litros: 513/472 litros.

Compuesto por 14 cestos.
Potencia: 200 W.
Dim Interiores aproximadas: 600*560*1500mm.
Dim Exteriores: 750*760*1850mm.

229 MAQUINA DE HIELO TROCEADO: 1

Máquina de hielo, con un sistema de evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia.
Diseñada para zonas de agua muy calcárea y condiciones difíciles de trabajo.
Regulación del contenido de agua en el hielo según la necesidad del usuario, para que el hielo sea más húmedo o mas seco.
Totalmente construida en acero inoxidable.
Producciones dadas a una temperatura de agua de 15ºC y temperatura ambiente de 20ºC.
Refrigerante R404a.
Entrada de agua ¾".
Dotación filtro de agua, pala y distribuidor de hielo.
Dimensiones aproximadas: 500*550*1350 mm.
Potencia: 640 w.
Voltaje: 220/50 Hz.
Compresor: 3/8 c.v.
Almacén: 60 kg.
Producción: 139 kg.
Refrigerado por agua.

236 MESA FRÍA DE PREPARACIÓN: 1

Exterior e interior construido en acero inox AISI 304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
Desagüe en el interior de la cámara.
Estructura compacta totalmente inyectada, con uniones que faciliten la limpieza

Control de temperatura final de desescarche.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
Sistema de condensación ventilada.
Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.
Parrillas interiores de 325*530 mm.
Claro de puerta de 375*526 mm.
Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a ¾.
Encimera inyectada con poliuretano y alojamiento para bandejas G/N.
Tapa de acero con bloqueo de apertura.
Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.
Condensación ventilada.
Evaporación forzada.
Régimen Tª 0ºC / +6ºC.
Desescarche automático.
Control digital.
Nº de puertas: 3.
Volumen: 460 litros.
Dimensiones: 1970*700*850/1035 mm.
Potencia: 690 w.
Dotación: 15 juegos de guías, 3 parrillas estantes.

237 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos.
1 Cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1800*700*900 mm.

238 BALDA DE PASA A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Cantos rectos.
Dimensiones: 1800*350 mm.

239 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
1 Cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1900*700*900 mm.

340 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
Fregadera de 500*500 mm.
1 Cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1900*700*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO: 1

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.
Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
Dimensiones: 240*210*1/2 ".
22 litros/ minuto.

241 ABATIDOR DE TEMPERATURA: 1

Construido en acero inox AISI 304 según la normativa CE y las disposiciones del H.A.C.C.P.
Aislamiento térmico gracias al inyectado de 65 mm de espesor de poliuretano de alta densidad 40 kg/m3 libre de CFS'S.

Superficie interior reflectiva, ángulos y fondos redondeados, con estructura porta bandejas extraíble. Compatible con cualquier horno.
Dotado de sonda al corazón troncocónica calefactada de fácil uso y extracción.
Cuadro de mando con pantalla gráfica y menú informativo.
Posibilidad de personalizar o memorizar programas.
Programa de control, que previene la formación de escarcha sobre el producto.
Visor que permite controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo.
Posibilidad de conservación a la finalización de un ciclo.
Estructura porta-bandejas. Capacidad: 7 bandejas GN 1/1.
Distancia entre bandejas: 65 mm.
Condensación ventilada.
Evaporación forzada.
Desescarche manual.
Control digital.
Dimensiones aproximadas: 850*850*1100 mm.
Potencia: 220/50.
Rendimiento (kg) / abatimiento congelación: 30/18.

242 LAVAMANOS. 1

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Dimensiones exteriores: 450*450*850 mm.
(Adaptado e integrado al entorno de la cocina).
Dimensiones cubeta: 370*340*150 mm.
Mezclador dos aguas.
Grifo de caño alto y pulsador de pié.
Puerta frontal registrable.

243 PICADORA DE HIELO: 1

Construida en aleación de aluminio excepto la cuchilla en acero inoxidable
Producción: 65 kg/hora.
Dimensiones: 400*210*330 mm.
Potencia: 180 w.
Alimentación: 230v/50Hz/1.

CONDIMENTACIÓN

301 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos.
2 ud. Cajones en línea.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 3300*700*900 mm.

302 HORNO MIXTO: 1

Horno de convección eléctrico.
Sistema de combinación de vapor con el boiler. 9 Programas, conexión de USB.
Control de temperatura, control por sonda y control por tiempo.

Sistema de lavado automático:

Luz interior.
Construida en acero inoxidable.
Potencia: 10,4 kw 400-3N 50 Hz.
Dimensiones: 850*770*780mm.
Capacidad 6 bandejas 1/1 GN.

SOPORTE PARA EL HORNO Y GUÍAS:

Construido en acero inoxidable.
Dimensiones: 790*610*850 mm.

Dos métodos de producción del vapor generado en CALDERA produciendo el vapor rápidamente

Control de la humedad que permite monitorizar constantemente la situación climática en el interior de la cámara de cocción.
La evacuación de la humedad tiene lugar a través de una válvula de mariposa servo-asistida que permite, a través de un sistema de aspiración del aire, extraer el excedente que hay en la cámara de manera rápida y completa. La válvula se abre solo cuando está en uso, evitando así escapes inútiles de calor.
Eficiencia en el consumo de agua: optimizando la producción de vapor en base a las exigencias reales de cocción
La presencia de 2 ingresos separados para el agua de red y para el agua descalcificada
Dispone de un ventilador con 6 velocidades (con la posibilidad de utilizar la sexta también para el enfriamiento con la puerta abierta).
La presencia de un inversor electrónico permite poner en cero los tiempos de inversión del ventilador que al no estar nunca detenido permite tiempos de cocción más rápidos.
El software decide los tiempos de alternancia en base al ciclo de cocción configurado.
En caso de apertura de la puerta la turbina se detiene para evitar que se disperse el calor.
Con sistema de lavado automático, de ciclo cerrado, que garantiza la máxima higiene de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.
Programas:
1 On/Off.
2 Modalidad de cocción: convección, vapor, mixto convección/vapor.
3 Cocción por Delta T.
4 Control de la temperatura.
5 Cocción con agujón.

6 Control del tiempo.

7 Ventilador controlado por inversor con la posibilidad administrar 6 velocidades.

8 Control humedad del clima en la cámara de cocción

9 Selección fases de cocción.

10 Selección de programas.

11 Configuración Lavado.

12 Botón de luz temporizado para la iluminación alógena inserta en la puerta.

13 Botón apertura motorizada de válvula de alivio.

14 Control único por medio de un solo botón giratorio codificador jog/dial que permite navegar a través de todas las funciones del horno.

Función "push-to-set" para la configuración rápida de todos los parámetros de cocción.

303 MESA DE APOYO CENTRAL A MEDIDA: 3

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.

Encimera cantos rectos.

Fregadera sanitaria con grifo y pulsador de rodilla.

Fregadera de 500*500 mm.

Con balda baja a 400 mm del suelo.

Dimensiones aproximadas: 5240*1000*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO: 3

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.

Dimensiones: 240*210* 1/2"

22 litros/ minuto.

304 BLOQUE DE COCINA CENTRAL:

MUEBLE A MEDIDA BLOQUE CENTRAL Compuesto por : 2

1 ud módulo de 3640*1350*900 mm.

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.

Encimera cantos rectos.

Rebaje para colocar 6 cocinas de 2 fuegos, 1 fry-top y 1 placa radiante de sobremesa.

Con balda zócalo. Con peto en zócalo para proteger la instalación de gas

(Uno de los muebles con encaje a columna y un cajón menos.)

2 ud módulos en acero inoxidable uno de ellos puerta perforada gas.

2 ud. De dimensiones: 800*450*900 mm.

FRY TOP A GAS: 2

Fry top a gas de placa compound. Estructura de acero.

Encimera estampada con espesor 2 mm.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.

Placa de cocción encajada en la encimera: facilita una cocción más uniforme y una mayor limpieza.

Encimera con orificio para el reflujo de la grasa de cocción y cubeta estampada de recogida.

Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Válvula de seguridad por termopar con llama piloto.

Base abierta realizada en acero.

Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Dimensiones: 800*900*900 mm.

Potencia: 18 kw gas

PLACA RADIANTE A GAS: 2

Estructura de acero. Encimera con espesor 2 mm.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.

Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Placa radiante de gran espesor para una difusión correcta de la temperatura con agujero central.
Calentamiento mediante quemador de elevada potencia para poder alcanzar una temperatura de 500°C en el centro de la placa.
Dimensiones de la placa 700x700 mm.
Base abierta realizada en acero.
Pies de acero inoxidable regulables en altura.
Dimensiones: 800*900*900 mm.
Potencia: 15 kw gas.

COCINA A GAS 1 FUEGO + 1 FUEGO CON BAJO PLACA: 12

Construcción en acero inoxidable AISI - 304 (18/10).
Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
Válvula termostática (130º - 350°C).
Pilotos para encendido.
Parrillas y quemadores de fundición.
Dimensiones: 850*585*230 mm.
Potencia: 11,6 kw gas.

GRIFO COLUMNA: 4

305 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y laterales de 100 mm.
Cantos rectos.
1 Cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1900*700*900 mm.

306 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.

Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm.
Cantos rectos.
1 Cajón .
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2000*700*900 mm.

308 LAVAMANOS: 2

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Dimensiones exteriores: 450*450*850 mm.
(Adaptado e integrado al entorno de la cocina).
Dimensiones cubeta: 370*340*150 mm.
Mezclador dos aguas.
Grifo de caño alto y pulsador de pié.
Puerta frontal registrable.

309 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm.
Cantos rectos.
1 Cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2400*700*900 mm.
Hueco para alojar maquina de hielo de su propiedad.

310 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm.
Cantos rectos.
Fregadera de 500*500 mm.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2900*700*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO: 1

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.
Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
Dimensiones: 240*210* 1/2 ".
22 litros/ minuto.

311 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm.
Cantos rectos.
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 3095*700*900 mm.

312 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm.
Cantos rectos.
Fregadera de 500*500 mm.
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 3095*700*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO: 1

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.
Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
Dimensiones: 240*210* 1/2 ".
22 litros/ minuto.

313 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2400*700*900 mm.

314 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm.
Cantos rectos.
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2400*700*900 mm.

315 BLOQUE DE COCINA CENTRAL:

ELEMENTO NEUTRO CAJÓN 5

Construido en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
Dimensiones: 400*900*250 mm.
Con 1 cajón.

COCINA DE 4 FUEGOS: 2

Construida en acero inoxidable.
Encimera estampada con espesor 2 mm.
Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
Quemadores principales con potencias variables y fijados herméticamente en la placa.
Válvulas de seguridad por termopar y llama piloto.
Parillas en fundición esmaltada negra resistente a los ácidos.

Las barras largas garantizan el apoyo de ollas de pequeñas dimensiones.
La potencia de los quemadores individuales es 2x6 kW y 2x10 Kw.
Potencia total : 32 kw gas.
Dimensiones: 800*900*250 mm.

FREIDORA GAS DE 17 LITROS: 1

Mueble construido totalmente de acero inoxidable.
Encimera estampada con espesor 2 mm.
Pies de acero regulables en altura.
Con intercambiadores de calor EXTERIORES a la cuba.
Cubas totalmente de acero, con ángulos redondeados y fondo estampado para facilitar la limpieza.
Superficie de trabajo antidesbordamiento.
Amplia zona fría en el fondo para el depósito de las impurezas.
Vaciado del aceite en la cubeta de recogida (con filtro) dentro del compartimiento, mediante grifo de vaciado en fusión de latón cromado.
Fuentes de calor protegidas por red extraíble cromada.
Calentamiento mediante quemadores de fundición niquelada de alto rendimiento térmico (1 kW por cada litro aprox.) con válvula eléctrica.
Control de la temperatura mediante termostato hasta los 190 °C y termostato de seguridad con calibración fija (230 °C) para evitar sobrecalentamientos.
Bulbos protegidos contra impactos accidentales.
Dotación: 1 cesto, 1 cuba de recogida para el aceite del aparato.
Dimensiones: 400*900*900 mm.
Capacidad: 17 litros.
Potencia: 16 kw gas.

FRY TOP A GAS: 1

Fry top a gas de placa compound. Estructura de acero.
Encimera estampada con espesor 2 mm.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.

Placa de cocción encajada en la encimera: facilita la uniformidad de cocción y una mayor limpieza.
Encimera con orificio para el reflujo de la grasa de cocción y cubeta estampada de recogida.
Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
Válvula de seguridad por termopar con llama piloto.
Base abierta realizada en acero.
Pies de acero inoxidable regulables en altura.
Dimensiones: 800*900*250 mm.
Potencia: 18 kw gas

SARTÉN BASCULANTE A GAS: 1

Revestimiento exterior y estructura portante totalmente de acero inoxidable.
Cuba de acero inoxidable y fondo de placa COMPOUND.
Pies de acero regulables en altura.
Basculamiento manual accionado mediante volante.
Llenado de la cuba mediante grifo y tubo situado en la chimenea.
Tapa de acero con asa.
Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido piezoeléctrico y llama piloto.
Regulación de la temperatura de 100°C a 330°C.
Temperatura regulada mediante válvula termostática con termopar de seguridad.
Capacidad: 80 litros.
Dimensiones: 800*900*900 mm.
Potencia: 20 kw gas.

BAÑO MARIA ELÉCTRICO: 1

Revestimiento exterior realizado completamente en acero.
Encimera con espesor 1,2 mm.
Cubas con ángulos y bordes redondeados, para alojar cubetas GN.
La dotación incluye separadores soporte cubetas para recipientes gastronorm, que pueden situarse en diferentes combinaciones.

Llenado de la cuba mediante chorro de llenado situado directamente en la misma cuba.
Vaciado del agua mediante válvula de esfera.
Calentamiento mediante resistencias de hilo en funda de silicona, fijadas bajo el fondo de la cuba para facilitar la limpieza.
Regulación de la temperatura de 0 °C a 90 °C mediante termostato.
Dimensiones: 800*900*250 mm.
Potencia: 3,3 KW 230-1N 50/60Hz.

GRIFO COLUMNA **1**

Dos aguas (fría y caliente) y caño largo

BLOQUE DE COCINA PLANO ÚNICO **1**

En acero inox de 3 mm de grosor de chapa calidad 18/10 AISI 304

ESTRUCTURA **3,2 m**

Estructura central sobre pavimento construido en acero inoxidable. Bastidor de tubo de acero inox anclado a suelo y recubierto de panel de acero inoxidable registrable para paso de instalaciones.

317 MESA DE APOYO CENTRAL A MEDIDA: **1**

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con cantos rectos. Dimensiones: 2740*1000*900 mm.
Potencia: 2,2 kw

2 mesas calientes a medida de ocupando toda la mesa con puertas a ambos lados.

Con balda central de sobremesa con rebaje para colocar salamandra.

318 SALAMANDRA RÁPIDA MÓVIL: 1

Las resistencias se encuentran en un reflector de cerámica especial y protegido por un difusor de vidrio (fácil de limpiar mediante un paño) que mejora la transmisión de calor, lo que permite alcanzar la temperatura de cocción en sólo 8 segundos.
Las resistencias pueden ser activadas en su totalidad o parcial.
Pantalla digital.
Permite configurar el tiempo de cocción de 1 'a 15' de los intervalos de 15".
Dispondrá de un soporte de acero inoxidable especial para montaje en pared.
Rejillas de acero inoxidable GN.
Construida totalmente en acero

Panel de control:

1 - Botón de activación / desactivación de los elementos de calefacción.
2 - Llave de arranque de cocción / repetición del ciclo previamente establecidos.
3 - Deje de disparar clave / apagado timbre que señala el final del ciclo.
4 - Pantalla de visualización digital del tiempo de cocción que faltan.
5 - Temporizador (de 1 'a 15' espaciadas 15 ").
6 - Botón encendido / apagado de la máquina.

Características técnicas:

Dimensiones: 570*530*520 mm.
Potencia: 4,5 kw 400-3N 50/60 Hz.

319 BLOQUE DE COCINA CENTRAL:

ELEMENTOS NEUTROS: 2

Construido en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
Dimensiones: 450*1100*250 mm.

COCINA DE 2 FUEGOS: 1

Construida en acero inoxidable. Encimera estampada con espesor 2 mm
Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
Quemadores principales con potencias variables y fijados herméticamente en la placa.
Válvulas de seguridad por termopar y llama piloto.
Parillas en fundición esmaltada negra resistente a los ácidos.
Las barras largas garantizan el apoyo de ollas de pequeñas dimensiones.
Potencia total: 15 kw gas.
Dimensiones: 900*550*250 mm.

FRY TOP A GAS: 1

Fry top a gas de placa compound.
Estructura de acero.
Encimera estampada con espesor 2 mm.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
Placa de cocción encajada en la encimera: facilita la cocción uniforme y una mayor limpieza.
Encimera con orificio para el reflujo de la grasa de cocción y cubeta estampada de recogida.
Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
Válvula de seguridad por termopar con llama piloto.
Base abierta realizada en acero.
Pies de acero inoxidable regulables en altura.
Dimensiones: 900*550*250 mm.
Potencia: 7 kw gas.

PLACA RADIANTE A GAS: 1

Estructura de acero.
Encimera con espesor 2 mm.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
Placa radiante de gran espesor para una difusión correcta de la temperatura con agujero central.

Calentamiento mediante quemador de elevada potencia para poder alcanzar una temperatura de 500°C en el centro de la placa.
Dimensiones de la placa 700x700 mm.
Base abierta realizada en acero.
Pies de acero inoxidable regulables en altura.
Dimensiones: 900*1100*250 mm.
Potencia: 15 kw gas.

GRIFO COLUMNA **1**

Dos aguas (fría y caliente) y caño largo

BLOQUE DE COCINA PLANO ÚNICO **1**

En acero inox de 3 mm de grosor de chapa calidad 18/10 AISI 304

ESTRUCTURA **2,7 m**

Estructura central sobre pavimento construido en acero inoxidable. Bastidor de tubo de acero inox anclado a suelo y recubierto de panel de acero inoxidable registrable para paso de instalaciones.

321 MESA DE PASA CONFORMADA EN LA MEDIDA: **1**

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm. Cantos rectos.
Conformada en "L".
Encimera con peto trasero de 100 mm.

Mesa caliente a medida de 1700*700*850 mm.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones totales: 3050/1510*700*900 mm.
Potencia : 2,2 kw

Estante tipo mostrador de sobreencimera con lateral y trasera cerrado.

Construida a medida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm. Cantos rectos.

Dimensiones estante: 3050*350 mm.

322 LÁMPARAS DE CALOR: 4

Lámpara calentadora decorativa.

Tulipa de diferentes colores y diámetro de 156 mm.

Montaje rígido con cable ajustable de 787 a 1765 mm.

LAVADO DE VAJILLA Y PLONGE (CONDIMENTACIÓN)

401 MESA RECEPCIÓN Y ENTRADA AL LAVAVAJILLAS A MEDIDA:1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.

Cantos rectos.

Conformada en "L".

Encimera con peto trasero de 100 mm y rebaje para deslizar cestas de lavavajillas.

Fregadera de 500*500 mm.

Lado de recepción trasera y lateral cerrado.

Resto con balda baja a 400 mm del suelo.

Dimensiones aproximadas: 1870/2260*760/700*900 mm.

Balda central de recepción de sobremesa de 2260*400 mm.

GRIFO DUCHA 1

Grifo ducha de sobremesa dos aguas con monomando gerontológico.

Construido en acero inoxidable.

Dimensiones: 450*1250*1/2"

17 litros/minuto.

402 CURVA MECANIZADA PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE: 1

Curva de salida mecanizada por el sistema de arrastre.
Con cuba y desagüe

MESA SALIDA DEL LAVAVAJILLAS MECANIZADA A MEDIDA 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Cantos rectos.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm con rebaje para deslizar cestas de lavavajillas.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1300*760*900 mm.

403 ESTANTERÍA DE 4 NIVELES:

Estantería de aluminio polietileno de 4 niveles.
Con un soporte real de hasta 110 kg por nivel, con un máximo total por estantería de 350 kg.
Con más superficie de apoyo sobre el montante proporcionando mayor robustez.
Doble apoyo de la parrilla sobre el perfil de aluminio. No solo la parrilla se apoya sobre dos superficies, sino que también la extrusión del perfil del estante está provista de una pared interior de refuerzo única en el mercado proporcionando unas mínimas flechas y descuadres al esfuerzo de flexión.
La estructura de la estantería es de aluminio anodizado a 15 micras, resistente tanto al frío (-30 ºC) como a la corrosión.
Las parrillas son fácilmente extraíbles, y aseguran una total limpieza de forma rápida y sencilla, incluso la posibilidad de lavarlas en lavavajillas.

Estantería zona de lavado:
(1004*500*1760 mm) 1

404 MESA DE TRABAJO A MEDIDA : 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y laterales de 100 mm. Cantos rectos
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 3100*700*900 mm.

406 ESTANTERÍA DE 4 NIVELES

Estantería de aluminio polietileno de 4 niveles.
Con un soporte real de hasta 110 kg por nivel, con un máximo total por estantería de 350 kg.
Con más superficie de apoyo sobre el montante proporcionando mayor robustez.
Doble apoyo de la parrilla sobre el perfil de aluminio. No solo la parrilla se apoya sobre dos superficies, sino que también la extrusión del perfil del estante está provista de una pared interior de refuerzo única en el mercado proporcionando unas mínimas flechas y descuadres al esfuerzo de flexión.
La estructura de la estantería es de aluminio anodizado a 15 micras, resistente tanto al frío (-30 ºC) como a la corrosión.
Las parrillas son fácilmente extraíbles, y aseguran una total limpieza de forma rápida y sencilla, incluso la posibilidad de lavarlas en lavavajillas.

Estantería almacén plonge:

(2205*500*1760 mm) 1
(1259*500*1760 mm) 1
(1711*500*1760 mm) 1

409 LAVAUTENSILIOS LAVADO POR CHORRO DE GRÁNULOS. 1

Panel de control autoexplicativo.

Alta capacidad

Puede lavar hasta 96* recipientes GN 1/1, de 200 mm de profundidad a la hora.

Puede ejecutar un ciclo de lavado con agua solamente o un ciclo con gránulos más largo para limpiar restos de alimentos carbonizados realmente difíciles de eliminar.

Características generales

Depósito de enjuague completamente aislado de la red de tuberías de agua con sistema de segregación según norma EN 1717.

Contiene elementos y accesorios para lavar tanto ollas, como menaje Gastronorm y otros utensilios de gran capacidad.

Función GDT direct

GDT direct, es una función integrada para la documentación de los parámetros de funcionamiento de la máquina y para el análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP).

Lectura en pantalla o conexión a PC.

Función Mantenimiento

Función integrada que informa al usuario sobre las necesidades más importantes de mantenimiento de la máquina.

Accesorios

1 bandeja flexible para cacerolas y cuencos

1 bandeja universal para menaje GN y ollas grandes

1 pulverizador corto

1 recogedor de gránulos

1 raspador).

Carga de gránulos de 6 kg.

Cubo de 20 kg de gránulos GD50.

Características técnicas.

Dimensiones: 845*965*1745 mm.

Volumen de carga: 600*530*650 mm.

Capacidad máxima / hora: 96 unidad GN1/1.
Capacidad normal hora: 84 unidad GN 1/1.
Potencia: 12,3 kw.
Alimentación: 400V/III/T/50Hz.
Programa de lavado corto/normal/largo: 2´3´´/4´40´´/6´40´´
Capacidad gránulos: 6 kg.

REPOSTERÍA

502 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos
Fregadera de 500*500 mm.
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 3430*700*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO 1

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.
Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
Dimensiones: 240*210* 1/2 "
22 litros/ minuto.

503 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y laterales de 100 mm. Cantos rectos
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1100*700*900 mm.

504 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero 100 mm. Cantos rectos.
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 3000*700*900 mm.

505 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero 100 mm. Cantos rectos.
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 3000*700*900 mm.

506 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y laterales de 100 mm. Cantos rectos
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1325*700*900 mm.

507 ARMARIO DE REFRIGERACIÓN 2 PUERTAS GN 2/1: 1

Exterior en acero inoxidable AISI-304.
Interior en acero inoxidable AISI-304 mate.
Puertas de torsión en acero inoxidable AISI-304 (18/8) de 40 mm de espesor, con contrapuerta de 20 mm de espesor.
Burlete industrial con imán, fácilmente desmontable.
Marqueado de puertas fácilmente limpiable y sin piezas desmontables, para que no se produzca condensación de agua en huecos.
Aislamiento con poliuretano inyectado, ecológico, libre de CFC'S, densidad de 40 Kg/m3.
Patas en acero inoxidable, regulables en altura.

Estantes interiores, tipo parrilla, en acero pintado en epoxi gris para uso alimentario. Regulables en altura.
Control de temperatura y desescarche mediante termostato electrónico digital.
Evaporador tiro forzado, aletas de aluminio y tubo de cobre protegido contra la corrosión.
Compresor hermético ventilado.
Evaporación automática del agua de desescarche mediante serpentín evaporativo protegido contra la corrosión.
Bandeja de evaporación con rebosadero, preparada para conectar a la red de evacuación general.
Desagüe Interior para la limpieza.
Iluminación Interior.
Dimensiones: 1480*830*2010 mm.
Capacidad: 1325 litros
Nº puertas: 2.
Parrillas totales: 6.
Tensión monofásica 230 v 50Hz.
Potencia: 450 w.
Temperatura de trabajo: -2 / +8 ºC.
Temperatura ambiente: 32 ºC.
Refrigerante: R-134ª.
Condensación: ventilada.
Evaporador: forzado.
Desescarche: automático.
Control: digital.

508 MESA DE CENTRAL A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con cantos rectos
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2100*1080*900 mm.

509 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2000*700*900 mm.

510 2 PUERTAS ABATIBLES A MEDIDA PARA CERRAR HUECO: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Dimensiones hueco: 2130*1600 mm.

PANADERÍA Y PANADERÍA CALIENTE

602 LAVAMANOS: 1

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Dimensiones exteriores : 450*450*850 mm.
(Adaptado e integrado al entorno de la cocina).
Dimensiones cubeta: 370*340*150 mm.
Mezclador dos aguas.
Grifo de caño alto y pulsador de pié.
Puerta frontal registrable.

603 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
Fregadera de 500*500 mm.
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.

Dimensiones: 2190*700*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO 1

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.
Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
Dimensiones: 240*210* 1/2 "
22 litros/ minuto.

604 ARMARIO DE REFRIGERACIÓN 2 PUERTAS GN 2/1: 1

Exterior en acero inoxidable AISI-304.
Interior en acero inoxidable AISI-304 mate.
Fondo interior con aristas curvas.
Puertas de torsión en acero inoxidable AISI-304 (18/8) de 40 mm de espesor, con contrapuerta de 20 mm de espesor.
Burlete industrial con imán, fácilmente desmontable.
Aislamiento con poliuretano inyectado, ecológico, libre de CFC'S, densidad de 40 Kg/m3.
Patas en acero inoxidable, regulables en altura.
Estantes interiores, tipo parrilla, en acero pintado en epoxi gris para uso alimentario. Regulables en altura.
Control de temperatura y desescarche mediante termostato electrónico digital.
Evaporador tiro forzado, aletas de aluminio y tubo de cobre protegido contra la corrosión.
Compresor hermético ventilado.
Evaporación automática del agua de desescarche mediante serpentín evaporativo protegido contra la corrosión.
Bandeja de evaporación con rebosadero, preparada para conectar a la red de evacuación general.
Desagüe Interior para la limpieza.
Iluminación Interior.
Dimensiones: 1480*830*2010 mm.
Capacidad: 1325 litros.

Nº puertas: 2.
Parrillas totales: 6.
Tensión monofásica 230 v 50Hz.
Potencia: 450 w.
Temperatura de trabajo: -2 / +8 ºC.
Temperatura ambiente: 32 ºC.
Refrigerante: R-134ª.
Condensación: ventilada.
Evaporador: forzado.
Desescarche: automático.
Control: digital.

605 MESA CENTRAL A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con cantos rectos.
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2100*700*900 mm.

606 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2000*700*900 mm.

607 LAVAMANOS: 1

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Dimensiones exteriores : 450*450*850 mm.
(Adaptado e integrado al entorno de la cocina).
Dimensiones cubeta: 370*340*150 mm.
Mezclador dos aguas.
Grifo de caño alto y pulsador de pié.

Puerta frontal registrable.

608 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos
Fregadera de 500*500 mm.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2550*700*900 mm.

GRIFO DE CAÑO ALTO GERONTOLÓGICO 1

Grifo monomando de codo dos aguas serie monoblock.
Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
Dimensiones: 240*210* 1/2"
22 litros/ minuto.

609 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero de 100 mm. Cantos rectos
1 cajón.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1200*700*900 mm.

610 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
Encimera con hueco para encastrar cocina de inducción.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 3500*700*900 mm.

611 COCINA DE INDUCCIÓN: 1

2 funciones Booster.
4 Timers (99 min.).
Autoapagado de seguridad.
2 generadores independientes.
Bloqueo de seguridad.
2 elementos inducción ø160 mm. de 1.400 W.
2 elementos inducción ø200 mm. de 2.300 W. Booster 3.000 W.
Potencia Máxima 7.400 W.
Dim. totales: 600* 510*55 mm.
Encastre: 560*490 mm.

ZONA ENVASADO

701 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
2 cajones lineales.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2240*700*900 mm.

702 MESA DE TRABAJO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
2 cajones lineales.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 2240*700*900 mm.

ZONAS LAVADO (REPOSTERÍA, PANADERÍA Y TERMOS)

801 MESA DE LAVADO PLONGE A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos
Fregadera de 700*500 mm.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1400*700*900 mm.

GRIFO DUCHA 1

Grifo ducha de sobremesa dos aguas con monomando gerontológico.
Construido en acero inoxidable.
Dimensiones: 450*1250*1/2".
17 litros/minuto.

802 MESA DE APOYO A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm. Cantos rectos.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1450*700*900 mm.

803 ESTANTERÍA DE 4 NIVELES:

Estantería de aluminio polietileno de 4 niveles.
Con un soporte real de hasta 110 kg por nivel, con un máximo total por estantería de 350 kg.
Con más superficie de apoyo sobre el montante proporcionando mayor robustez.

Doble apoyo de la parrilla sobre el perfil de aluminio. No solo la parrilla se apoya sobre dos superficies, sino que también la extrusión del perfil del estante está provista de una pared interior de refuerzo única en el mercado proporcionando unas mínimas flechas y descuadres al esfuerzo de flexión.
La estructura de la estantería es de aluminio anodizado a 15 micras, resistente tanto al frío (-30 ºC) como a la corrosión.
Las parrillas son fácilmente extraíbles, y aseguran una total limpieza de forma rápida y sencilla, incluso la posibilidad de lavarlas en lavavajillas.

Estantería zona de lavado plonge:

(1950*500*1760 mm) 1

804 MESA DE ENTRADA AL LAVAVAJILLAS A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm. Cantos rectos.
Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm con rebaje para deslizar cestas de lavavajillas.
Fregadera de 500*500 mm.
Balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1450*760*900 mm.

GRIFO DUCHA 1

Grifo ducha de sobremesa dos aguas con monomando gerontológico.
Construido en acero inoxidable.
Dimensiones: 450*1250*1/2".
17 litros/minuto.

805 LAVAVAJILLAS DE CAPOTA: 1

Para lavar todo tipo de platos, bandejas, vasos, tazas, cubiertos, etc.
Carga frontal o lateral de la vajilla en función de la disposición de las mesas.
Lavado mediante doble sistema de aspersores giratorios (superior e inferior).

Arranque automático.
Visualización de temperaturas de lavado y aclarado.
3 ciclos de lavado.
Opción de parada térmica incluida: garantiza que la temperatura mínima de aclarado sea de 85ºC .
Construcción en acero inoxidable austenítico, AISI-304 2B.
Componentes de primera calidad.
Soporte de cestas desmontable.
Dosificador de abrillantador incorporado.
Mandos anti-humedad.
Filtros superiores de lavado inoxidables.
Termostatos regulables en cuba lavado y calderín y de seguridad en calderín.
Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/392/C EE y73/23/C EE.
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA (mm): 400.
TEMP ERATURAS: lavado: 0-65 ºC Aclarado: 0-90 ºC.
CONSUMO DE AGUA: Ciclo (Presión 2bar): 3.5 l.
DIMENSIONES EXTERIORES: Ancho: 720 mm, Fondo: 820 mm.
Alto: 1.920 / 1.468 mm.
PRODUCCIÓN CESTAS/H: 30.
POTENCIA:
Electrobomba: 880 W / 1.2 Hp.
Tanque de lavado: 2.500 W.
Calderín de aclarado: 6.000 W.
Potencia total: 9.380 W.
CAPACIDAD DE AGUA: Tanque de lavado: 40 l, Calderín de aclarado: 10 l.
PESO NETO: 104 kg.
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 400V / 50 Hz / 3~.
Dotación: 1 cesta base, 1 cesta platos y 1 cesta cubiertos.

806 MESA SALIDA DEL LAVAVAJILLAS A MEDIDA: 1

Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 1,5 mm. Cantos rectos.

Encimera con peto trasero y lateral de 100 mm con rebaje para deslizar cestas de lavavajillas.
Con balda baja a 400 mm del suelo.
Dimensiones: 1100*760*900 mm.

807 ESTANTERÍA DE 4 NIVELES:

Estantería de aluminio polietileno de 4 niveles.
Con un soporte real de hasta 110 kg por nivel, con un máximo total por estantería de 350 kg.
Con más superficie de apoyo sobre el montante proporcionando mayor robustez.
Doble apoyo de la parrilla sobre el perfil de aluminio. No solo la parrilla se apoya sobre dos superficies, sino que también la extrusión del perfil del estante está provista de una pared interior de refuerzo única en el mercado proporcionando unas mínimas flechas y descuadres al esfuerzo de flexión.
La estructura de la estantería es de aluminio anodizado a 15 micras, resistente tanto al frío (-30 ºC) como a la corrosión.
Las parrillas son fácilmente extraíbles, y aseguran una total limpieza de forma rápida y sencilla, incluso la posibilidad de lavarlas en lavavajillas.
.

Estantería zona de lavado: 1
(1509*500*1760 mm)

808 Estantería almacén termos: 1
(5017*500*1760 mm)

B.- GARANTÍA DEL EQUIPAMIENTO

La totalidad del equipamiento objeto del suministro con sus componentes y accesorios estará cubierto por las condiciones de garantía establecidas en el presente pliego de bases técnicas y las establecidas por la legislación vigente que sea de aplicación.

El plazo de garantía sobre la totalidad del equipamiento objeto de este contrato y de todos sus componentes y accesorios será de dos años, computándose dicho plazo desde el día siguiente a la fecha de firma del acta de recepción del suministro e instalación.

La cobertura de la garantía será total sin restricciones, e incluirá operaciones de mantenimiento preventivo y correctivo; mano de obra y desplazamiento de todas y cada una de las operaciones de cualquier índole realizadas sobre cualquier equipo, de sus componentes y accesorios, objeto del contrato; material necesario para llevar a cabo tanto las reparaciones necesarias y/o sustituciones, como las revisiones preventivas, sea cual fuere su importe; las modificaciones y actualizaciones necesarias a indicación del fabricante de los equipos; y soporte telefónico gratuito.

Durante el plazo de garantía la empresa adjudicataria realizará sobre la totalidad del equipamiento, y de todos sus componentes y accesorios, las siguientes actividades:

-Operaciones de mantenimiento preventivo, que incluirán todas las actividades de limpieza, mediciones, comprobaciones, regulaciones, chequeos, ajustes, reglaje, engrases, kits de mantenimiento preventivo, etc., así como todas aquellas acciones que garanticen la adecuada utilización, durabilidad y buena conservación del equipamiento y de todos sus componentes y accesorios, desde el punto de vista funcional, de seguridad, etc. Todo ello de acuerdo con los protocolos recomendados por el fabricante de los equipos.

-Control, regulación y vigilancia de los parámetros funcionales que definen el buen estado de funcionamiento de los equipos, así como de aquellos parámetros objeto de especial vigilancia.

-Acciones correctivas sobre cualquier defecto de los equipos que haga disminuir su rendimiento y/o disponibilidad de funcionamiento, produzca un mayor gasto de energía, consumibles, etc., o pueda poner en peligro a los usuarios; se realizarán sobre los equipos todo tipo de actuaciones tendentes a su reparación y puesta en servicio en los plazos más exiguos posibles.

Incluirá la sustitución de piezas, mano de obra, desplazamientos y dietas necesarias.

Todos los trabajos de mantenimiento se realizarán por personal especializado de la empresa adjudicataria. Sus fechas de realización se fijarán de común acuerdo con el centro.

C.- ASISTENCIA TÉCNICA

La asistencia técnica se prestará en los siguientes tiempos de respuesta:

- Comunicación de incidencia entre las 8 AM y las 14 AM, tiempo de respuesta: 2,5 horas
- Comunicación de incidencia en horario diferente al caso anterior, se atenderá al día siguiente a las 8hr
- A menos que la gravedad de la incidencia sea lo suficientemente importante a criterio de la Escuela para que la atención sea en el plazo y medios suficiente para que la actividad docente sea perturbada mínimamente.

El adjudicatario del contrato se compromete a prestar asistencia técnica para la reparación y en su caso, mantenimiento del suministro, durante los diez años posteriores a la terminación del plazo de garantía. La asistencia técnica postventa tras el plazo de garantía comprenderá, en su caso, las eventuales actualizaciones del software sin coste alguno.

Las reparaciones tendrán una garantía de un año.

D.- COMPROMISO DE SUMINISTRO DE PIEZAS DE RECAMBIO DEL MATERIAL OFERTADO

El adjudicatario del contrato se compromete a suministrar piezas de recambio del material ofertado durante los diez años posteriores a la terminación del plazo de garantía.

E.- FORMACIÓN Y ADIESTRAMIENTO

El adjudicatario impartirá cursos de formación para uso y adiestramiento de los equipos al personal que vaya a hacer uso de los mismos.

F.- ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

El adjudicatario deberá entregar al Centro la siguiente documentación:
- manual de usuario y funcionamiento del equipo, en formato papel y digital. Deberá contener información relativa a los requerimientos de mantenimiento de los equipos con indicaciones de actuaciones de limpieza con detalle de frecuencias, productos/herramientas, modo de empleo, dosificación, método de limpieza y requerimientos de seguridad e higiene.
- documentación sobre productos de limpieza con el siguiente detalle:
    - Proveedor-información comercial detallada del producto facilitada por el proveedor (descripción;modo de empleo; aplicación; formulación y otra informacióin de interés).
    - Ficha de seguridad.
- manual técnico del equipo, en formato papel y digital, incluyendo el despiece de todas sus partes y componentes y esquemas eléctricos.

Toda la documentación deberá estar editada y/o traducida en español y/o euskera.

G.- TRABAJOS DE ELECTRICIDAD.

Incluidos en la puesta en marcha, partiendo de las instalaciones eléctricas dejadas por el contratista de obra, conexionar con bornas ó enchufes la alimentación eléctrica de toda la maquinaria
Pruebas de funcionamiento, puesta en marcha, mano de obra y desplazamientos.

H.- TRABAJOS DE FONTANERÍA.

El contratista efectuará los trabajos de fontanería indicados en este epígrafe.
Partiendo de tomas de alimentación de agua sanitaria y de desagüe, dejados por el Constructor (éste incluirá llaves)en los puntos de consumo del local cocina, conexionado de todos los aparatos afectados, pilas y sanitarios
Suministro y colocación de llaves de regulación y corte en los aparatos.
Suministro y colocación de sifones de PVC en fregaderos.
La tubería de evacuación será de PVC.
La conexión de agua sanitaria será mediante tubería de cobre y/ó latiguillos flexibles metálicos.
Suministro y colocación de reductores de presión c/ manómetro ¾" Ø.
Dirección técnica de obra.
Mano de obra especializada de montadores, portes, acarreos, hasta la total terminación incluído pruebas de estanqueidad y carencia de fugas.

I.- INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

La instalación y puesta en marcha de la maquinaria será por cuenta del adjudicatario.